



DE GAUCHE À DROITE,
DAVID KINCH,
ALEX ATALA
ET MAURO COLAGRECO

RESTAURANTS

Mirazur à Menton

CUISINE SANS FRONTIÈRE

C'est aux confins de la frontière franco-italienne, que Mauro Colagreco, chef italo-argentin, a invité deux de ses amis, Alex Atala, brésilien et David Kinch, américain, à confronter leurs expériences culinaires lors de deux dîners exceptionnels.

PERSONNALITÉS. Ce genre de rencontre a l'avantage de nous faire connaître des cultures culinaires totalement différentes, mais si proches dans leur philosophie. Intéressant donc de découvrir de nouveaux produits, notamment ceux du souriant chef brésilien Alex Atala, dénichés en Amazonie, et que l'on goûte dans un «shot de tucupi et tapioca», un jus de manioc au goût surprenant ou dans les «fettuccine de cœur de palmier à la carbonara» (rien à voir avec les cœurs de palmier en conserve !), plat d'une grande simplicité, visuellement proche du fameux mets italien où le croquant du légume fait merveille.

Ces deux dîners passés, il vous reste tout le loisir de goûter la cuisine nature de Mauro Colagreco rythmée par les saisons, à travers des menus élaborés en fonction du potager, du jardin d'herbes et des produits du marché. ♦

• Mirazur

30, avenue Aristide Briand - 06500 Menton - Tél. (0)4 92 41 86 86



ANCHOIS FRAIS, CRÈME D'OLIVE NOIRE ET POIVRONS
PAR MAURO COLAGRECO



BONITE, POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES, AIL DOUX
PAR DAVID KINCH



FETTUCINE DE CŒUR DE PALMIER À LA CARBONARA
PAR ALEX ATALA

PHOTOS GIAMBO BISHOP